Krokante preikoekjes

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

2 stengels preien (in ringen gesneden)
arachideolie
4 lente-uitjes (fijngesneden)
75 gram bloem
1 eetlepel bakpoeder
2 eieren
peper en zout
200 gram room
1 citroenschil (geraspt)

Bereidingswijze

1. **Stoof de prei kort aan in arachideolie en laat ze goed uitlekken en afkoelen.**
2. **Meng met de lente-uitjes, de bloem, het bakpoeder, de losgeklopte eieren, peper en zout. Verhit een grote braadpan met antiaanbaklaag en giet er een scheut arachideolie in.**
3. **Schep hierin kleine beetjes van het preimengsel en druk aan. Bak enkele minuten op middelhoog vuur en draai ze dan voorzichtig om met een spatel.**
4. **Laat nog enkele minuten bakken.**
5. **Serveer met een toefje zure room en geraspte citroenschil.**